

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 17791

2 juli

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Huile d'olive de Nice

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 204van 20 juni 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 20 augustus 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 204/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„HUILE D'OLIVE DE NICE"

EU-nr. FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice

Box 58 MIN Fleurs 6
06296 Nice Cedex 3
FRANKRIJK
Tel. +33 497257644
Fax +33 493176404
E-mail: aoc.olive@aocolivedenice.com

Het „Syndicat interprofessionnel de l'olive de Nice" is een vereniging bestaande uit producenten en verwerkers van de „Huile d'Olive de Nice" die een rechtmatig belang heeft bij het indienen van de wijzigingsaanvraag.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☐ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☒ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong



☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☒ Overige: controle

4. Aard van de wijziging(en)

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product

De beschrijving van het product is herzien en aangevuld.

Er wordt met name aangegeven dat het gaat om olie van het type „rijp fruitig" met amandel als belangrijkste aroma. Gedurende verscheidene jaren hebben proeverijen van de olie plaatsgevonden, en het Centre technique de l'olivier (CTO) van de Association française interprofessionnelle de l'olive (Afidol) heeft de resultaten van meer dan tien jaar analysen verzameld. Hieruit blijkt dat de „Huile d'olive de Nice" grotendeels wordt gekenmerkt door een aroma van (verse of gedroogde) amandel, maar ook door de volgende secundaire aroma's: rauwe artisjok, brembloemen, hooi, gebak en tonen van citroen. Deze aroma's vormen een aanvulling op de aroma's van gedroogde vruchten en gerijpte appel die werden genoemd in het productdossier dat bij de registratieaanvraag van de BOB werd overgelegd.

Verder wordt, om het product beter te beschrijven, voorgesteld een maximale scherpte van 2 en een maximale bitterheid van 1,5 op de organoleptische schaal van de IOR aan te houden. Deze maximumwaarden zijn mede vastgesteld op basis van de conclusies van de werkzaamheden van het CTO.

Om een optimale kwaliteit te behouden, is het maximale gehalte vrije zuren verlaagd tot 1 g/100 g in plaats van de oorspronkelijke 1,5 g/100 g.

Op het moment van de eerste verkoop mag het peroxidegetal ten hoogste 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie bedragen, om de kwaliteit voor de consument te behouden.

De aanduiding van het kenmerk „van eerste persing" wordt geschrapt, omdat dit kenmerk uitsluitend verband houdt met de analytische kenmerken van de olie en „Huile d'olive de Nice" onder de categorie „olie van eerste persing" of „extra olie van eerste persing" kan vallen.

Geografisch gebied

In het productdossier werden fouten vastgesteld in de naam van gemeenten in het geografische gebied van de oorsprongsbenaming. Die fouten zijn gecorrigeerd. De correcties veranderen evenwel niets aan de grenzen van het geografische productiegebied.

Verder zijn de stappen die moeten plaatsvinden binnen het geografische gebied van de oorsprongsbenaming, verduidelijkt: „Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot olijfolie vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied.".

Ook zijn de voorschriften voor de identificatie van percelen nauwkeuriger omschreven conform de nieuwe nationale procedures.

Bewijs van oorsprong

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied is de rubriek „Elementen waaruit blijkt dat het product uit het geografische gebied afkomstig is" geconsolideerd; ze bevat met name de aangifteverplichtingen en de verplichte registers met betrekking tot de traceerbaarheid van het product en de follow-up van de productievoorwaarden.

Daarnaast is deze rubriek uitgebreid en aangevuld met diverse bepalingen in verband met de registers en de aangiftedocumenten waarmee de traceerbaarheid van de producten wordt gewaarborgd en kan



worden nagegaan of de producten aan de eisen van het productdossier voldoen.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Bestuivingsvariëteiten

De wijziging betreft het schrappen van het maximale gehalte olijven van bestuivingsvariëteiten of oude lokale variëteiten dat voor de productie van de olie is toegestaan en oorspronkelijk op 5% was vastgesteld (hetzelfde percentage gold voor het aantal bomen in de olijfboomgaarden dat tot deze variëteiten behoort). Alle olijven in de boomgaarden worden namelijk van oudsher in één keer geoogst, en de hoeveelheid olijven die van bomen van bestuivingsvariëteiten of oude lokale variëteiten wordt geplukt, wordt doorgaans gevoegd bij het totale volume olijven dat naar de molen wordt gebracht om er olie met de oorsprongsbenaming van te maken, en is miniem. Gelet op deze marginale aanwezigheid van olijven van bestuivingsvariëteiten wordt de zin „De olie mag uitsluitend afkomstig zijn van olijven van de variëteit Cailletier" vervangen door „De olie is afkomstig van olijven van de variëteit Cailletier.".

Tot slot wordt een definitie van „oude lokale variëteiten" ingevoerd. Dit zijn „vóór de vorst van 1956 geplante variëteiten die worden vertegenwoordigd door een groot aantal bomen binnen het productiegebied".

Beplantingsdichtheid

De wijziging beoogt rekening te houden met de bijzondere situatie van olijfbomen die op terrassen zijn geplant ten opzichte van op vlak terrein geplante olijfbomen. Het merendeel van de olijfbomen die olijven met de oorsprongsbenaming dragen, is namelijk aangeplant op sterk hellend terrein; dit is zelfs kenmerkend. Dit soort beplanting belemmert de wortelvorming van de bomen niet. Bovendien krijgen de bomen door de graad van de helling elk voldoende licht. Daarom wordt voorgesteld om bij de berekening van de vereiste minimale afstand tussen de bomen de hoogte van het terras in acht te nemen en in dat geval de minimale oppervlakte van 24 m^2 per boom niet toe te passen.

De bepalingen in verband met de minimale afstand tussen de bomen (4 m) zijn verduidelijkt voor bomen die zijn geplant vanaf 27 april 2001 (publicatiedatum van het eerste decreet inzake de erkenning van de gecontroleerde oorsprongsbenaming).

Tussenteelten

Volgens de plaatselijke gebruiken mogen fruitbomen verspreid in de boomgaard staan, zonder dat dit gevolgen heeft voor de eindkwaliteit van het product, op voorwaarde dat het daarbij gaat om maximaal 5% van het aantal bomen op het betrokken perceel.

Irrigatie

Voorgesteld wordt om een uiterste irrigatiedatum vast te stellen ter vervanging van de oorspronkelijke bepaling die irrigatie toeliet tot de rijping, aangezien die bepaling weinig accuraat is en de rijpingsdatum licht kan schommelen volgens de geografische sectoren binnen het geografische gebied (kust tegenover binnenland), wat de controle kan bemoeilijken.

De uiterste irrigatiedatum wordt daarom vastgesteld op 1 november.

Opbrengst

De maximaal toegestane opbrengst wordt van 6 t/ha opgetrokken naar 10 t/ha. De bomen van de jonge aanplant komen momenteel namelijk in productie en de opbrengst van die olijfboomgaarden benadert 8 tot 10 t/ha. Bovendien zijn olijfboomgaarden met bomen die al meerdere eeuwen oud zijn, geen zeldzaamheid, en in dat geval hebben de bomen een zeer omvangrijk takwerk en dragen ze bijgevolg bijzonder veel olijven. De professionalisering van de producenten en de vernieuwing van de percelen dragen eveneens bij tot de optimalisatie van de opbrengst.

Bovendien is de wijze van berekening van de opbrengst verduidelijkt, zodat uiteenlopende interpretaties worden voorkomen. Zo wordt vermeld dat de opbrengst wordt berekend met betrekking tot de geoogste productie (en niet met betrekking tot de totale productie van de boom, waaronder op de grond gevallen olijven, die niet worden opgeraapt en die de benaming niet mogen dragen).

De leeftijd waarop de bomen in productie komen, is vermeld (ten minste vijf jaar) om te garanderen dat de gebruikte olijven van voldoende kwaliteit zijn.



Oogstdatum

Aanvankelijk werd de oogstdatum bij besluit van de prefect op voorstel van de bevoegde autoriteit vastgesteld.

In het kader van een vereenvoudiging van de administratieve procedures op nationaal niveau wordt voorgesteld deze datum voortaan vast te stellen bij besluit van de directeur van het INAO op een met redenen omkleed voorstel van de groepering.

Oogst

De uitdrukking „het afslaan van de vruchten met een mechanisch hulpmiddel" is vervangen door „mechanische procedés". Deze redactionele wijziging verandert niets aan de verschillende oogsttechnieken die voor de BOB „Huile d'olive de Nice" zijn toegestaan.

Gezondheidstoestand van de gebruikte olijven

De oorspronkelijke bewoording van het productdossier luidde dat de naar de molen gebrachte olijven „gaaf" moesten zijn. Deze formulering is gewijzigd om de verwachte gezondheidstoestand nader aan te duiden en om aan te geven dat de gebruikte en niet de naar de molen gebrachte olijven moeten worden gecontroleerd. De bepaling luidt als volgt:

„De gebruikte olijven zijn gaaf. Niettemin wordt een aandeel wormstekige, aangepikte of door vorst beschadigde olijven toegestaan van in totaal ten hoogste 3 op de 100 olijven per gebruikte partij. Beschimmelde of gefermenteerde olijven komen niet voor gebruik in het kader van de oorsprongsbenaming in aanmerking.".

Procedé voor het extraheren van de olie

Om de algemene regelgeving betreffende „koude extractie" te eerbiedigen, wordt de maximumtemperatuur van de olijvenpasta tijdens het procedé voor het extraheren van de olijfolie verlaagd van 30 °C tot 27 °C.

Met het oog op een heldere bewoording hebben de producenten alle voor de bereiding van de olijfolie toegestane procedés en bewerkingen willen vermelden. Toegevoegd zijn: ontbladeren, vermalen, kneden en extractie door centrifugeren of persen.

Opslagcondities

Om de kwaliteit van het product tijdens de verkoop te behouden, is de volgende bepaling toegevoegd:

„„Huile d'olive de Nice" wordt opgeslagen in een ruimte die geschikt is voor het bewaren van het product, in een voor voeding bestemde verpakking die licht, lucht en warmte tegenhoudt, waardoor de kenmerken van het product bewaard blijven.".

Etikettering

De voor de oorsprongsbenaming specifieke vermeldingen op het etiket zijn in overeenstemming gebracht met de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012.

Bovendien behoren het BOB-symbool van de Europese Unie en de vermelding „appellation d'origine protégée" (beschermde oorsprongsbenaming) of „A.O.P." (B.O.B.) tot de verplichte vermeldingen op het etiket van het product met de oorsprongsbenaming „Huile d'olive de Nice".

Overige: controle

In het licht van de nationale ontwikkelingen op wet- en regelgevingsgebied bevat de rubriek „Nationale eisen" een tabel met de belangrijkste controlepunten plus de bijbehorende referentiewaarden en beoordelingsmethode.

ENIG DOCUMENT

„HUILE D'OLIVE DE NICE"

EU-nr. FR-PDO-0105-01278 – 17.11.2014



BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Huile d’olive de Nice”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Huile d’olive de Nice” is een olijfolie van het type „rijp fruitig”. Het belangrijkste aroma van de olie is amandel. Een of meer van de volgende secundaire aroma’s kunnen eveneens aanwezig zijn: rauwe artisjok, brembloemen, hooi, blad, gras, gebak, gerijpte appel, gedroogde vruchten, tonen van citroen.

De scherpte is ten hoogste 2 en de bitterheid ten hoogste 1,5 op de organoleptische schaal van de Internationale Olijfraad (IOR).

De olie is hoofdzakelijk afkomstig van de variëteit Cailletier.

Het gehalte vrije zuren, uitgedrukt in oliezuur, bedraagt maximaal 1 g per 100 g. Op het moment van de eerste verkoop mag het peroxidegetal van de olie ten hoogste 16 milli-equivalenten peroxidezuurstof per kg olijfolie bedragen.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De olijfolie wordt bereid uit olijven van boomgaarden die voor ten minste 95% uit de variëteit Cailletier en ten hoogste 5% uit bestuivingsvariëteiten en „oude lokale variëteiten” (vóór de vorst van 1956 geplante variëteiten die worden vertegenwoordigd door een groot aantal bomen binnen het productiegebied) bestaan.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle handelingen vanaf de olijventeelt tot en met de verwerking tot olijfolie vinden plaats binnen het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de vermeldingen die moeten worden aangebracht krachtens de regelgeving inzake etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen, moeten de etiketten van olijfolie met de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de Nice” de volgende vermeldingen bevatten:

– de oorsprongsbenaming „Huile d’olive de Nice”, de vermelding „appellation d’origine protégée” of „A.O.P.”.
  Bovenstaande vermeldingen moeten duidelijk bij elkaar in hetzelfde visuele veld worden geplaatst. Ze moeten worden aangebracht in duidelijk leesbare, onuitwisbare en voldoende grote letters zodat zij goed uitkomen tegen de achtergrond waarop zij zijn gedrukt en duidelijk kunnen worden onderscheiden van alle andere aanduidingen en tekeningen.
– het BOB-symbool van de Europese Unie.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het afgebakende geografische gebied van „Huile d'olive de Nice" bevindt zich binnen de volgende gemeenten van het departement Alpes-Maritimes:

– Aiglun, Antibes, Biot, Bouyon, Cannes, Clans, Conségude, Les Ferres, Malaussène, Mandelieu-la-Napoule, Massoins, Nice, Roquestéron-Grasse, La Tour, Tournefort, Vallauris, Villars-sur-Var,
– de gemeenten van de volgende kantons: Le Bar-sur-Loup (behalve de gemeenten Caussols en Courmes), Breil-sur-Roya, Cagnes-sur-Mer-Centre, Cagnes-sur-Mer-Ouest, Le Cannet, Carros, Contes, L'Escarène, Grasse-Nord, Grasse-Sud, Lantosque, Levens, Menton-Est, Menton-Ouest (behalve de gemeente Roquebrune-Cap-Martin), Mougins, Nice 13e Canton, Roquebillière (behalve de gemeente Belvédère), Roquesteron, Saint-Laurent-du-Var-Cagnes-sur-Mer-Est, Saint-Vallier-de-Thiey (behalve de gemeenten Escragnolles en Saint-Vallier-de-Thiey), Sospel (behalve de gemeente Moulinet), Vence, Villefranche-sur-Mer (behalve de gemeenten Cap-d'Ail en Saint-Jean-Cap-Ferrat).

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Dit geografische gebied ligt in een streek waar identieke gebruiken worden gehanteerd voor de aanplanting van olijfboomgaarden en de bewerking van olijven, en de specificiteit ervan berust op de originele eigenschappen van het natuurlijke milieu (topografie, bodem- en klimaateigenschappen).

De olijfboomgaarden waar de „Olive de Nice" groeit, bevinden zich in het hart van een regio waar gebergte en zee samenkomen en in elkaar opgaan. De afwatering gebeurt voornamelijk door de rivier Var met haar zijrivieren de Vésubie, de Tinée en de Estéron, die elk door een vallei lopen. De olijventeelt werd ontwikkeld in de lager gelegen gedeelten van die valleien, die minder ingesloten zijn dan de plekken hogerop. Deze olijfboomgaarden bevinden zich op heuvels, hoogvlakten die iets landinwaarts gelegen zijn en hellingen die vaak zijn bewerkt tot „terrassen". De bodem, die bijzonder gunstig is voor de olijfboom, is colluviaal en rijk aan kalk- of kalkmergelhoudende, door de vorst gebarsten rotsen, met een leemachtige textuur.

In het gebied waar olijven worden gekweekt, heerst een mediterraan klimaat met lichte invloed van de bergen. De temperaturen zijn mild (4 tot 11 °C in de winter), er valt veel neerslag (800 tot 1.100 mm) en het aantal uren zonneschijn is zeer hoog (2 760 u/jaar). Aan de kust is er nooit strenge vorst, in het binnenland doet die zich zelden voor op plaatsen lager dan 750 m. In deze omgeving, waar de wind nooit hard waait, heeft de variëteit Cailletier, met een hoge groei en lange, afhangende takken, zich door de eeuwen heen doen gelden als de dominante variëteit in de boomgaarden rond Nice.

De olijventeelt is altijd één van de voornaamste teelten geweest van de bevolking in het „graafschap Nizza" (van 1526 tot 1847 een bestuurlijk onderdeel van het hertogdom Savoye) en aan de Azurenkust. De oogst start doorgaans in november en duurt tot april, met een intensere oogstperiode van januari tot maart, wanneer de olijven worden geoogst die „van kleur veranderen" (ten minste 50% wijnrode olijven).

5.2. Specificiteit van het product

„Huile d'olive de Nice" is hoofdzakelijk afkomstig van de lokale olijvenvariëteit Cailletier (ten minste 95% van de olijfbomen in de boomgaard). Het betreft een olie van het type „rijp fruitig" die wordt gewaardeerd vanwege zijn „zachtheid" (de olie is noch scherp noch bitter).

Het amandelaroma is kenmerkend en overheersend. Sommige secundaire aroma's, die afhankelijk van de olie in meerdere of mindere mate aanwezig zijn, zoals het aroma van de „brembloem", „gebak" of „tonen van citroen" zijn eveneens specifiek voor „Huile d'olive de Nice".

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De kenmerken van het geografische gebied hebben het landschap voor de olijventeelt rond Nice gevormd en bepalen de eigenschappen van „Huile d'olive de Nice".

In de Alpes-Maritimes is er door de geografische ligging (de Alpen die uitlopen in de zee) slechts weinig landbouwruimte. Er is weinig akkerland en de olijfbomen zijn geplant op aangelegde terrassen. De olijfboomgaarden waar de „Olive de Nice" groeit, vormen een karakteristiek landschap met hellingen waar stenen stapelmuren zijn gebouwd die beschermen tegen erosie en de aarde tegenhou-



den. De olijventeelt is op bepaalde kwetsbare terreinen het enige alternatief voor braakland.

Het bijzondere mediterrane klimaat van het geografische gebied, met weinig harde wind en weinig vorst, een zeer groot aantal uren zonneschijn en overvloedige regenbuien in de lente en de herfst, is gunstig voor de olijventeelt, tot op wel 700 m hoogte. De streek waar „Huile d'olive de Nice" wordt bereid, bestrijkt zowel de kust als het middelgebergte.

In die omstandigheden vertegenwoordigt de variëteit Cailletier, die hier perfect gedijt, 95% van de olijfbomen in het geografische gebied. In deze specifieke streek wordt deze kenmerkende variëteit met afhangende takken vanouds in één keer van hoge bomen geoogst. De oogst vindt relatief laat plaats vergeleken met andere bekkens waar olijven worden verbouwd, vooral in het middelgebergte, waar de oogst dankzij het zachte klimaat tot aan het einde van de winter doorgaat, na de rijping van de vruchten.

Het gebruik van deze lokale variëteit zorgt in combinatie met de late oogst voor de zachte smaak en de bijzondere aroma's van „Huile d'olive de Nice", zoals „amandel", maar ook „brembloem", „gebak", of tonen van „citroen", die aan de reputatie van het product ten grondslag liggen.

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening([2]))
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e3dc185-56cd-4d6b-be3e-d82ae3a731ce/telechargement

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
([2]) Zie voetnoot 1.